Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 8. Warszawa, 26 lipca 1930 roku. № 30

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

ś. † p.

FRANCISZEK FISCHINGER

Dyrektor Techniczny Browaru w Okocimie

Zmarł dnia 19 lipca 1930 roku.

W zmarłym tracimy dzielnego fachowca, który swą wieloletnią pracą przyczynił się do rozwoju rodzimego piwowarstwa.

Cześć Jego pamięci.

Ś. p. FRANCISZEK FISCHINGER.

W dniu 19 lipca r. b., zmarł nagle w 78 roku życia dyrektor techniczny browaru Okocimskiego, w którym w charakterze zawodowca pracował 57 lat. Ten długi okres nieprzerwanej pracy w jednem miejscu jest najlepszym dowodem nieocenionych zalet nieodżałowanej pamięci zmarłego. Pracowitość, gorliwość i głęboka znajomość swego zawodu obok bezcennych zalet charakteru i nieskazitelnej prawości zyskała Mu wysokie uznanie i serca pracodawców i współpracowników. Po tylu latach pracy i wysłudze praw emerytalnych, mimo serdecznej zachęty ze strony właścicieli browaru do zasłużonego wypoczynku, zmarły do ostatnich chwil nie opuszczał swego warsztatu pracy, który ukochał, z którym się zrósł i przyczynił się w niemałym stopniu przeszło półwiekową pracą do jego rozwoju.

Pogrążonej w żalu rodzinie przesyła serdeczne wyrazy głębokiego współczucia

REDAKCJA I ADMINISTRACJA PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO.

Prof. Dr.-Tech. A. KRZEMECKI.

Techniczna analiza piwa.

Studjum krytyczne.

(Ciąg dalszy).

Brzeczka Nr. I dała cięż, gat. średnio 1.04137, co odpowiada 10.230° Bl.

Brzeczka Nr. II dała cięż. gat. średnio 1.06026, co odpowiada 14.730° Bl.

Brzeczka Nr. III dała cięż. gat. średnio 1.08042, co odpowiada 19.360° Bl.

Pozostałe w butlach brzeczki zadano czystą kulturą suchych drożdży piwowarskich, rozmnożonych w dużej kolonji na powierzchni sterylizowanej pożywki żelatynowo-agazowej z brzeczką chmieloną. Sama pożywka stała została zaszczepiona czystą kulturą drożdży w dniu 29.IX.1929 r. Zaszczepienie brzeczek drożdżami odbyło się w dniu 28.XII.1929 r., a zatem w tym samym dniu, w którym oznaczono ich ciężary gatunkowe. Kolonja drożdży, jak wykazują przytoczone powyżej daty, rozwijała się przez 3 miesiące, zatem wytworzyła na powierzchni dużą masę suchych zupełnie drożdży, które dały się szpahelką platynową (wysterylizowaną) dobrze zbierać i wprowadzać do brzeczek, nie powodując w najmniejszym stopniu zmiany ich koncentracji.

Flaszki zatkano wysterylizowanemi wraz z korkami czopami fermentacyjnemi, wypełnionemi toluolem (p. wrzenia 105° C) i ustawiono w temperaturze pokojowej (średnio 16° C).

Brzeczka Nr. I i III wykazała już po jednym dniu delikatną piankę, u brzeczki Nr. II stan ten wystąpił dopiero po 2-ch dniach.

Dnia 9.I.1930 r. (zatem po 12-tu dniach) ustawiono flaszki za okno, gdzie temperatura wahała się, zależnie od pory dnia — między 4 — 6° C. (Strona północna).

Już po 15 dniach drożdże we wszystkich flaszkach osadziły się i piwa były klarowne.

Analizę piwa I rozpoczęto dn. 16.I.30 r. (po 19 dniach od zadania drożdżami).

Analizę piwa II rozpoczęto dn. 21.I.30 r. (po 21 dniach od zadania drożdżami).

Analizę piwa III rozpoczęto dn. 24.I.30 r. (po 24 dniach od zadania drożdżami).

W każdem piwie, poprzednio dwukrotnie przefiltrowanem przez bibułę, wykonano następujące oznaczenia:

1) Ciężar gatunkowy piknometrycznie przy 17,5° C;

2) Refrakcję przy 17,5° C refraktometrem zanurzalnym Zeissa (w piwie ciemnem oznaczenie to dokładnie wykonać się nie dało, to też data ta nie została w tabeli przy tem piwie zamieszczona).

3) Ciężar gatunkowy piwa, pozbawionego alkoholu (piknometrycznie).

Oznaczenie to wymaga bliższego omówienia, gdyż — jak się później okaże — wynik tego oznaczenia jest dla analizy piwa najważniejszy. Wykonywano to oznaczenie w dwojaki sposób:

a) Odważono w zlewce szklanej 200 gr. piwa, odparowano na łaźni wodnej do $^1/_3$ pierwotnej objętości i po ostudzeniu dopełniono wodą dokładnie do 200 gr. W płynie tym oznaczono piknometrycznie (podwójnie ciężar gatunkowy i z tabel Ballinga wyjęto dotyczący stopień sacharometryczny.

b) W kolbce miarowej odmierzono 150 cm³ piwa (po poprzedniem doprowadzeniu w niem temperatury do 17.5° C. w utemperowanej łaźni wodnej), wylano do zlewki, kolbkę przepłukano kilkakrotnie destylowaną wodą, przenosząc te popłuczyny również do zlewki, poczem odparowano zawartość zlewki do $^1/_3$ pierwotnej objętości piwa. Pozostałość rozcieńczono wodą, przelano do tejże samej miarowej kolbki na 150 cm³, zlewkę przepłukano kilkakrotnie destylowaną wodą, dając popłuczyny do kolbki, poczem kolbkę dopełniono wodą nieco poniżej znaczka. Gdy przy tej manipulacji płyn wydzielał nieco piany, usuwano ją przez dodanie 1—2 kropel eteru, który następnie wydalano przez trzymanie szyjki nad parą wodną, wydobywającą się z łaźni wodnej. Kolbkę wstawiano następnie do kąpieli wodnej, utemperowanej na 17.5 C i po upływie conajmniej pół godziny dopełniano wodą do znaczka. Po wyjęciu kolbki z łaźni wodnej, i dokładnem wytarciu z zewnątrz, wymieszano dokładnie płyn najpierw przez wykłucanie, później jeszcze przez kilkakrotne przelewanie z jednej kolbki do drugiej. W tem bezalkoholowem piwie oznaczono piknometrycznie ciężar gatunkowy i z tabel Ballinga wyjęto dotyczący stopień sacharometryczny.

Ten sposób różni się od poprzednio opisanego zasadniczo tem, że tu brano do oznaczenia ekstraktu odmierzoną ilość piwa i po odpędzeniu alkoholu domierzano do *pierwotnej objętości*, podczas gdy przy sposobie poprzednim *ważono piwo* i po podparowaniu *doważano* do pierwotnej wagi.

4) Wreszcie wykonano w każdem piwie oznaczenie alkoholu przez destylację.

(C. d. n.).

———

25) Inż. MARJAN KIWERSKI.

Dzieje piwowarstwa.

Rodzaje piwa słabokwaśnego, albo słodkokwaśnego, tak wyróżniane w Babilonji, ustąpiły miejsca w ziemi Faraonów piwom gorzkawym, albo silnie korzennym i aromatycznym. Piwowarstwo staroegipskie uznaje więc i toleruje najrozmaitsze dodatki do brzeczki piwnej w rodzaju szafranu, gorzkiego korzenia Alraune, mięty i t. p. Ważną nowością w piwowarstwie starożytnem jest stosowany w niektórych browarach egipskich dodatek soli kuchennej (byłżeby to pierwowzór porteru angielskiego?). Dodatek soli stosowano więc już wtedy z dobrym skutkiem, naturalnie nie w tej niemożliwej proporcji, jaką zalecał Rabbi Józef w Talmudzie.

Urządzenie warzelni piwa egipskiego składało się przedewszystkiem z wielkich garnków glinianych, do których wrzucano pokrajane na kawałki chleby piwne i słodowe, zwilżano je wodą i pozostawiano w spokoju do dnia następnego. Po upływie wyznaczonego terminu ten zacier chlebowy przenoszono do kadzi drewnianej, gdzie rozdeptywano nogami, lub też w czasach późniejszych ulepszonym już sposobem rozgniatano i mięszano zapomocą wioseł. Wymięszany dokładnie zacier przenoszono do oddziału fermentacyjnego i tam przez kosze lub sita przecedzano do naczyń fermentacyjnych, kadzi lub garnków specjalnych. Resztki na sitach wyciskano rękami i ługowano wodą. Fermentacja główna wobec panujących przeważnie upałów tropikalnych musiała trwać bardzo krótko, tak jak i w Babilonji.

Dla amatorów świeżego, młodego, piwa na tem kończono jego produkcję, podając już po kilku czy kilkunastu godzinach fermentu piwo gotowe do konsumcji. Klarowność tego napoju pozostawiała naturalnie wiele do życzenia, piwa zresztą nie podawano nigdy w naczyniach przezroczystych, jak obecnie. Piwo świeże miało smak jeszcze kwaśno-słodkawy,



PREPARATY PIWNE.

Od pewnego czasu niemal w całej prasie polskiej ukazują się ogłoszenia różnych preparatów, mających służyć do potajemnego wyrobu piwa. Pamiętamy wszyscy preparat ogłaszany w roku ubiegłym pod nazwą „Smakosz", który był niczem innem jak słodem barwiącym, a ściślej biorąc naciąganiem poczciwych spożywców. Przypominał znaną bajeczkę o „Kołku bronowym".

Nowe preparaty jakie ukazały się w handlu, produkowane obecnie w Łodzi i Bydgoszczy, różnią się od prototypu tylko tem, że jest to słód zmielony, do którego domieszano nieco odpadków chmielowych

Prospekt jednego z tych preparatów zawiera taki oto ustęp: „Miejski Urząd Badania środków spożywczych Bydgoszcz. Badanie próby „Piwomel'u" wykazało co następuje. Ciężar gatunkowy 10% wyciągu wodnego 1,0231. Ekstraktu 59,80%. Wilgoci 7,82%. Popiołu 3,01%. Substancji azotowej 12,03%. Tłuszczu 1,56%. Innych składników, drzewnika (błonnika np.) 15,78%.

Obraz mikroskopowy: składniki jęczmienia przerobionego na słód i chmiel. Składników szkodliwych dla organizmu ludzkiego nie stwierdzono.

Podług wyniku analizy rozchodzi się o preparat składający się ze słodu i chmielu. *Przygotowane z tych składników piwo podług załączonego na opakowaniu przepisu, posiada wszelkie zalety piwa słodowego.* (—) *Janiszewski* — Dyrektor".

Na opakowaniu czytamy: „Wsypać zawartość paczki do naczynia z 10 ltr. wody i gotować przeszło 1/2 godziny (można dłużej). Następnie ostudzić i przecedzić dwa razy. Do przyrządzonego w ten sposób roztworu dodać 500 gr. cukru, potem 1/2 dkg. drożdży i dobrze zmieszać. Należy je rozlać do butelek,

było ulubionym napojem dzieci i kobiet egipskich. Dla piwoszów wybredniejszych trzeba było prowadzić fermentację dłużej i wytwarzać rodzaj piwa starego „leżakowego".

W tym celu piwo po fermentacji głównej ściągano ostrożnie z ponad osadu do innych dzbanów. Garnki, czy też dzbany fermentacyjne miały przeważnie odpowiednie „dzioby", czy też „wylewy", ostrożnie przechylając więc naczynie można było zlewać czysty możliwie płyn z ponad osadu. Używano też w tym celu i lewarów z trzciny bambusowej. Po niejakim czasie i przejściu drugiego fermentu piwo zlewano do właściwych dzbanów składowych. Piwo „stare", „leżakowe", już wtedy starano się klarować jaknajdokładniej, nawet w niektórych wypadkach uciekając się do pomocy sztucznych środków klarujących, jak pewien gatunek czerwono-brunatnej gliny. Glinkę tę wymywano dokładnie w wodzie, prasowano i wrzucano do piwa przeznaczonego na „odleżenie się". Cząsteczki gliny łączyły się w piwie z lekkim osadem białkowym i drożdżowym, opadały razem na dno naczynia i w ten sposób ułatwiały klarowanie. Ten sposób klarowania piwa stosowany już w czasach tak dawnych przetrwał z małemi zmianami wiele tysięcy lat. Glinkę zastępowano później mchem islandzkim, klejem rybim („Isinglass", „Hausenblase", Raja Clavata"), wreszcie wiórami drzewnemi.

Właściwe dzbany składowe przed napełnianiem myto dokładnie, obsuszano i wylepiano wewnątrz gliną (zamiast smołowania lub „emaljowania" obecnego). Dzbany napełnione, zamykano zatworami, obwiązywano, pieczętowano i znaczono, wymieniając numer waru i rodzaj piwa.

Co do zawartości alkoholu w egipskich piwach „leżakowych" uważa Dr. M. Philipp cyfrę podaną przez Dr. E. Hubera (12 — 15%) za wysoką. Najmocniejsze obecnie z piw światowych portery mogą dojść najwyżej do 9% wagowych alkoholu. Piwa o zawartości alkoholu 12 do 15% musiałyby być robione z brzeczki pierwotnej mocy 30 do 35% Ball.

szczelnie zakorkować i odstawić na 3—5 dni w chłodnem miejscu. Potem piwo nadaje się do użycia".

Artykuł 114 ustawy karno-skarbowej głosi: „Winni uszczuplenia podatku od piwa ulegają karze pieniężnej w wyskości pięciokrotnej kwoty podatku uszczuplonego, względnie narażonego na uszczuplenie, a w wypadku określonym w art. 115 L. 1 również karze konfiskaty piwa".

Dalej artykuł 115 tejże ustawy: „Za dokonane względnie usiłowane uszczuplenie podatku (art. 114), uważa się następujące czyny i zaniechania: 1) Potajemny wyrób piwa, t. j. warzenie piwa bez zezwolenia właściwej władzy".

Zaznaczyć tu musimy, że ustawa o opodatkowaniu piwa nie przewiduje, i słusznie, żadnych piw domowych tak jak ustawa o monopolu spirytusowym nie uznaje domowych gorzelni.

Czem wobec tego jest warzenie piwa domowego jak nie wykroczeniem przeciwko ustawie o opodatkowaniu piwa, a prospekty preparatów i załączone do nich recepty, namową do popełnienia wykroczenia. Namową kierowaną wyłącznie chęcią zysku.

W ustawie o monopolu spirytusowym takie za-

Ekstrakty tego rodzaju byłoby bardzo trudno odfermentować, a tembardziej uzyskać przy ich fermentacji tak wysoką zawartość alkoholu. A jednak bardzo możliwe, że piwa staroegipskie osiągały dużą zawartość alkoholu, zależało to w najwyższym stopniu od sposobu przeprowadzenia zacierania i fermentacji.

Zacieranie w browarze staroegipskim przeprowadzano w temperaturze + 40° do + 45° C, gdyż taką była przeciętna temperatura powietrza tego kraju. Surowce wzięte do zacieru, składające się z chlebów pszennych ,jęczmiennych i słodowych, posiadały już częściowo rozszczepioną skrobię i ciała białkowe, jak również pewne zacukrzenie wewnętrznych części chlebów słodowych. Przerabianie takiego zacieru ciepłą wodą i pozostawianie go na 24 godziny w ciepłej temperaturze powietrza otaczającego powodowało zupełne rozpuszczenie się enzymów i przejście ich do brzeczki w pełni sił żywotnych. Naturalnie o dokładnem zacukrzeniu zacieru w tych warunkach nie mogło być mowy, musiała to częściowo uzupełniać kadź fermentacyjna. W tej więc kadzi obok normalnego procesu przemiany cukru na alkohol i kwas węglowy odbywało się jednocześnie dalsze zacukrzenie skrobi i wytwarzanie nowych ilości cukru dla fermentacji. Rozwijająca się w tych warunkach praca drożdży dzikich, odporniejszych na działanie alkoholu od rasowych drożdży piwowarskich, mogła rzeczywiście wytworzyć taką zawartość alkoholu w piwie egipskiem, jakiej niepodobna osiągnąć w normalnem piwowarstwie nowoczesnem.

„Leżakowe" piwo egipskie znajdowało jednak słabe rozpowszechnienie; konsumentami tego piwa były nieliczne wyższe warstwy ludności ziemi Faraonów, większość egipcjan popijała tylko piwo młode, słabsze i znacznie tańsze. Jednocześnie w kraju babilońskim wzmagała się produkcja piwa trwałego „leżakowego", technika przemysłu piwowarskiego stała na wyższym poziomie, wyrabiano tam nawet już wtedy piwa t. zw. „eksportowe", sprowadzane i bardzo cenione w Egipcie. Piwowarzy egipscy starali się

chęcanie do wykroczeń jest przewidziane w art. 86: „Wyrób, zalecanie i nabywanie pod jakąkolwiek nazwą przyrządów i urządzeń, które służyć mogą do pędzenia spirytusu w małych ilościach (domowych, tajnych gorzelni), tudzież udzielanie wskazówek o wyrobie takich przyrządów i urządzeń lub o *sposobie pędzenia w nich spirytusu* — są wzbronione".

Producenci i sprzedawcy preparatów pod różnemi nazwami z załączonemi wskazówkami jak należy z nich piwo wyrabiać, winni być pociągnięci do odpowiedzialności za nakłanianie do potajemnej produkcji piwa niedozwolonej i przewidzianej w art. 115 ustawy karno-skarbowej.

Do tej pory napotykaliśmy reklamy firmy „ADRA". Wytwórnia chemiczna w Bydgoszczy. Preparat „Piwomel", „Prosperitė" (zamiast „prosperité") Sp. z o. o. w Łodzi.

Tekst reklamy jak i opakowania często używa nazwy „piwo". Podług art. 13 ustawy o opodatkowaniu piwa „nazwy piwo, samej lub w związku z innemi wyrażami, jakoteż oznaczeń, czy słownych, czy obrazowych, wywołujących wrażenie, że chodzi o piwo, wolno używać w obiegu handlowym tylko dla oznaczenia takich napojów, które przeszły fermentację i które odpowiadają przepisom art. 12 ust. 1 do 3". I z tego punktu widzenia preparaty również winny być z handlu wykluczone, a producenci przykładnie ukarani.

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA SKARBU

z dnia 20 czerwca 1930 r.

w sprawie zmian w organizacji urzędów skarbowych akcyz i monopolów państwowych w okręgach administracyjnych izby skarbowej grodzkiej oraz izby skarbowej okręgowej w Warszawie.

Na zasadzie art. 4 i 15 ustawy z dnia 31 lipca 1919 r. o tymczasowej organizacji władz i urzędów skarbowych (Dz. P. P. P. Nr. 65, poz. 391) zarządzam co następuje:

§ 1. Znosi się istniejące w okręgach administracyjnych izby skarbowej grodzkiej oraz izby skarbowej okręgowej w Warszawie urzędy skarbowe akcyz i monopolów państwowych a na ich miejsce tworzy się nowe urzędy skarbowe akcyz i monopolów państwowych, a mianowicie:

---

w miarę możności naśladować nowe wytwory browarów babilońskich, nie mogli jednak przełamać i pokonać wrodzonego konserwatyzmu swych ziomków, nieufnie odnoszących się do wszelkiego rodzaju nowości. Browary egipskie wobec takiego stanu rzeczy mało się rozwijały i należały przeważnie do rzędu małych przedsiębiorstw, do wyjątków zaliczyć było można chyba tylko browar króla Ramzesa, który 10.000 hl. piwa rocznie kapłanom swoim posyłał. W każdym razie zarówno w Babilonji, jak i w Egipcie, piwowarstwo zajmowało stanowisko pierwszorzędne, a piwo było produktem użytku codziennego, dostępnym dla każdego od najbogatszych do najbiedniejszych ludzi najdawniejszych mocarstw świata.

Zmiany dziejowe Egiptu i zawojowanie w roku 639 naszej ery tego kraju przez arabów miało wpływ fatalny na dalszy rozwój kultury prastarej ziemi Faraonów. Wtedy to, naprzykład, na rozkaz kalifa Omara spalona została na placach publicznych olbrzymia biblioteka nieocenionej wprost wartości. Wprowadzenie nowej religji panującej muzułmańskiej, zabraniającej wyznawcom Koranu wszelkich napoi alkoholowych, zniszczyło w państwie egipskiem nietylko przepiękne winnice, ale i doprowadziło do ruiny rozwijający się coraz lepiej egipski przemysł piwowarski. Karta piwowarstwa staroegipskiego została zamknięta.

Wybitny pisarz, historyk i poeta Juljan Adolf Święcicki w dodatku do swej „Historji Literatury Egipskiej" pisze: „O bogactwie materjałów egiptologicznych najwymowniej świadczy olbrzymie dzieło bibliograficzne, ktróe wydał książę Ibrahim Hilmy, poświęcając je kedywowi Egiptu Ismailowi. Dzieło to, wydane po angielsku w Londynie w roku 1886 p. t. „The Literature of Egypt and Sondan from the earliest times to the Year 1885 inclusive", zawiera w 2 wielkich tomach in folio samą tylko bibliografję dzieł drukowanych, czasopism, map, papirusów, rękopisów, rysunków i t. p , odnoszących się do Egiptu. Dzieło to jest nieocenione dla każdego, kto się bliżej poznać pragnie z egiptologją.

(D. c. n.).

1) w okręgu administracyjnym izby skarbowej grodzkiej:

a) I grodzki urząd skarbowy akcyz i monopolów państwowych w Warszawie i

b) II grodzki urząd skarbowy akcyz i monopolów państwowych w Warszawie.

2) w okręgu administracyjnym izby skarbowej okręgowej w Warszawie:

a) okręgowy urząd skarbowy akcyz i monopolów państwowych z siedzibą w Warszawie;

b) urząd skarbowy akcyz i monopolów państwowych z siedzibą w Płocku;

c) urząd skarbowy akcyz i monopolów państwowych z siedzibą w Skierniewicach;

d) urząd skarbowy akcyz i monopolów państwowych z siedzibą we Włocławku.

§ 2. I grodzki urząd skarbowy akcyz i monopolów państwowych w Warszawie obejmuje obszar starostwa grodzkiego Warszawa-Południe w granicach, ustalonych § 6 rozporządzenia Rady Ministrów z dn. 5 lipca 1928 r. o organizacji i zakresie działania władz administracji ogólnej na obszarze m. st. Warszawy (Dz. U. R. P. Nr. 72, poz. 647);

II grodzki urząd skarbowy akcyz i monopolów państwowych w Warszawie obejmuje obszary starostw grodzkich Warszawa-Północ oraz Warszawa-Praga w granicach, ustalonych § 6 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 5 lipca 1928 r. (Dz. U. R. P. Nr. 72, poz. 647).

Okręgowy urząd skarbowy akcyz i monopolów państwowych z siedzibą w Warszawie obejmuje obszary powiatów: warszawskiego, grójeckiego, mińsko-mazowieckiego, radzymińskiego, pułtuskiego, makowskiego, ciechanowskiego i przasnyskiego.

Urząd skarbowy akcyz i monopolów państwowych z siedzibą w Płocku obejmuje obszary powiatów: płockiego, gostynińskiego, płońskiego, sierpeckiego, rypińskiego i mławskiego.

Urząd skarbowy akcyz i monopolów państwowych z siedzibą w Skierniewicach obejmuje obszary powiatów: skierniewickiego, rawskiego, łowickiego, błońskiego i sochaczewskiego.

Urząd zaś skarbowy akcyz i monopolów państwowych z siedzibą we Włocławku obejmuje obszary powiatów: włocławskiego, kutnowskiego, nieszawskiego i lipnowskiego.

§ 3. Dotychczasowe agendy zniesionych urzędów skarbowych akcyz i monopolów państwowych przechodzą do terytorjalnie właściwych nowoutworzonych urzędów skarbowych akcyz i monopolów państwowych.

§ 4. Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem 1 sierpnia 1930 r.

Równocześnie tracą moc obowiązującą wszystkie dotychczasowe przepisy, sprzeczne z niniejszem rozporządzeniem.

Kierownik Ministerstwa Skarbu:

Ignacy Matuszewski.

HOLANDJA 1929.

W małej Holandji czynnych było w 1929 roku 156 browarów, które wyprodukowały 2,176,000 hl. piwa. Spożycie na jednego mieszkańca wynosi obecnie 28 litrów rocznie.

W roku 1927 pracowało 190 browarów o łącznej produkcji 1,000,000 hl, a spożycie wynosiło 25,4 litra na głowę ludności.

Zjednoczone Browary Warszawskie p. f. Haberbusch i Schiele, S. A.

Bilans zamknięcia na dzień 31 grudnia 1929 r.

STAN CZYNNY:	zł.
Nieruchomości	11.964.812.13
Ruchomości	8.520 616.41
Żywy inwentarz	56 575.00
Naczynia i butelki	1.296 668.60
Remanenty	2.799.918.88
Dłużnicy różni	4.386.346.09
Papiery procentowe	67.938.51
Kasa	106.098.87
Banki	240.365.57
Inwestycje nieskończone	169.414.83
Weksle	890.952.61
	30.499.707.50

STAN BIERNY:	zł.
Kapitał zakładowy: stanowi 120 000 akcyj po zł. 100 każda	12.000.000.00
Kapitał specjalnej rezerwy	1.021.320.54
Kapitał umorzenia	5.275.853.19
Kapitał zapasowy	1.418.726.78
Kapitał rezerwowy	413.951.03
Kapitał inwestycyjny	600.000.00
Banki	1.338.461.07
Wierzyciele	989.743.53
Akcepty własne	358.235.69
Dywidenda nieodebrana	31.802.04
Redyskonto weksli	432.505.29
Zyski z roku ubiegłego	233.083.51
Zysk netto za rok sprawozdawczy	6.386.024 83
	30.499.707.50

Rachunek Ogólny Zysków i Strat

WINIEN:	zł.
Utrzymanie adm. i personelu fabrycz.	3 190.921.27
Koszty handlowe i procenty	2.029 082 73
Utrzymanie środków przewozowych	484.650.28
Wydatki na utrzymanie nieruchomości	373.659.44
Różne straty	144.951.96
Zysk roku sprawozdawczego	6.386.024.83
	12.609.290 51

MA:	zł.
Dochód brutto	12.180.910.39
Dochody z nieruchomości	409.379 29
Dochody różne	19.000.83
	12.609.290.51

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; $1/2$ str. Zł. 80.—; $1/3$ str. Zł. 60.—; $1/4$ str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. - - - - Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.